THOMSON

FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Kochfeld



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table ***THOMSON*** *et nous vous en remercions. Fort de toute l'expérience que nous avons accumulée au fil des années, nous avons conçu cet appareil pour vous faciliter la vie en vous apportant performances, simplicité d'utilisation et qualité. Vous trouverez également dans la gamme des produits* ***THOMSON****, choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle TABLE DE CUISSON* ***THOMSON****.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

THOMSON

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

• *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

• *Chaleur résiduelle*

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en-marche est brûlante, un voyant lumineux ou "**H**"(selon les modéles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt,si sa température est élevée,cet affichage reste allumé.

Apres une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaitre, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevée.

Attention
Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

• *Sécurité enfant*

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).
Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

Danger électrique

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparait, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

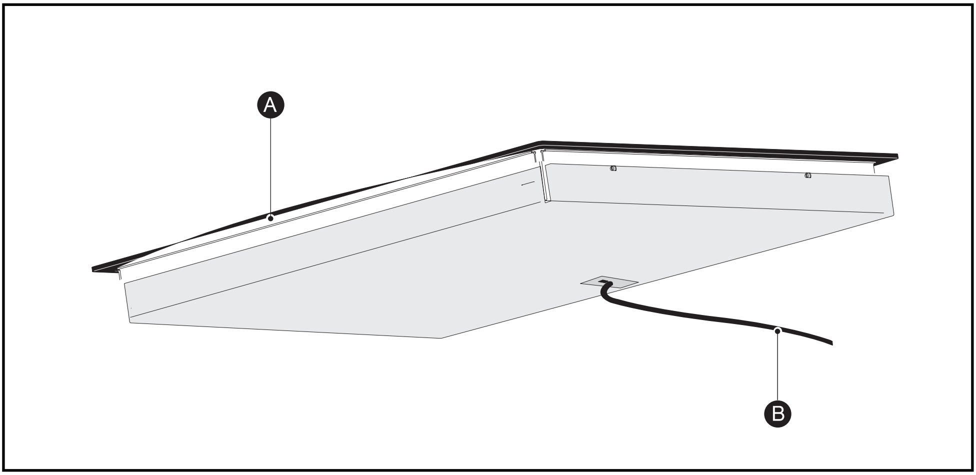
• *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

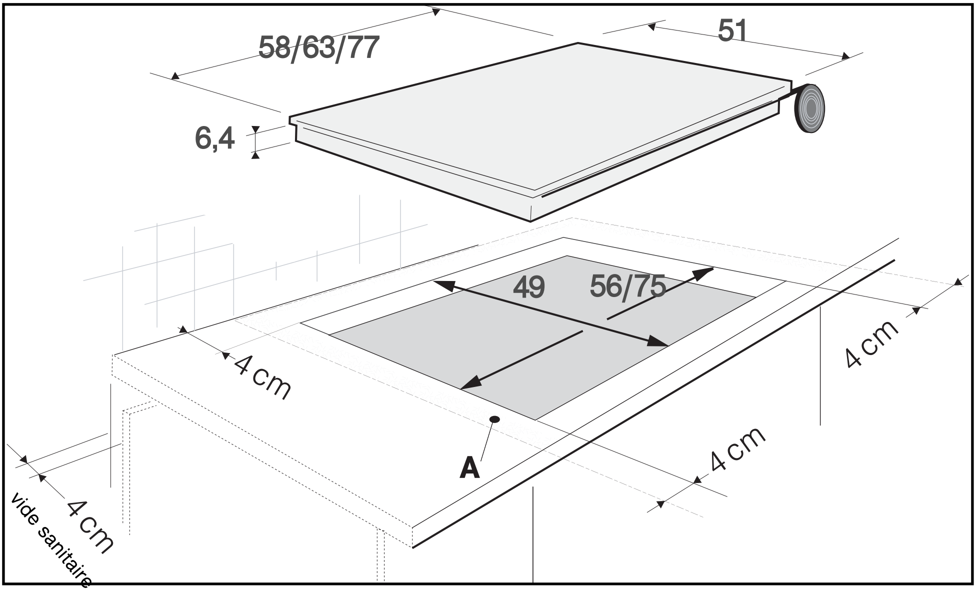
– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



A Verre vitrocéramique
B Cordon d’alimentation



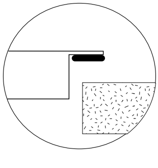
• *CHOIX DE L'EMPLACEMENT*

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).
La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

• *ENCASTREMENT*

Se conformer au croquis ci-dessus.

Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.
- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



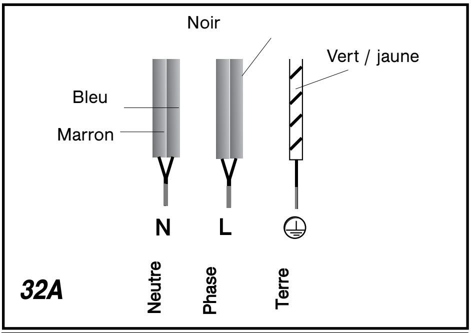
• *BRANCHEMENT*

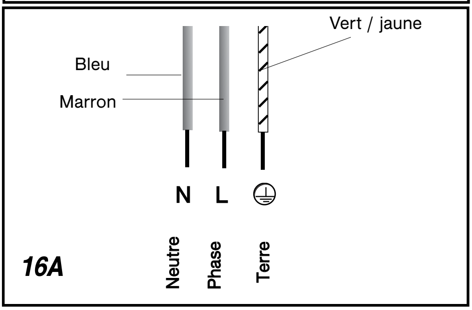
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

⚠ ***Attention***
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

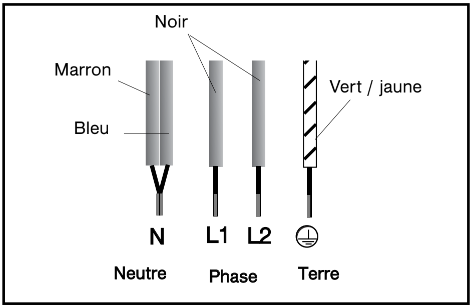
• *Branchement 220-240V ~*





• *Branchement 400V 2N ~ - 16A*

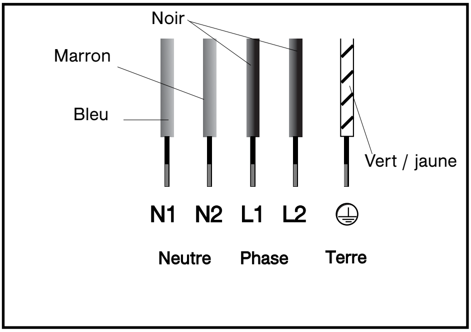
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



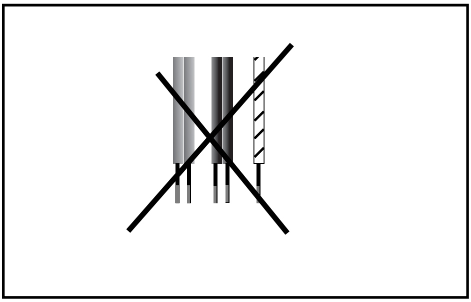
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• *Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A*

Séparez les fils avant branchement.

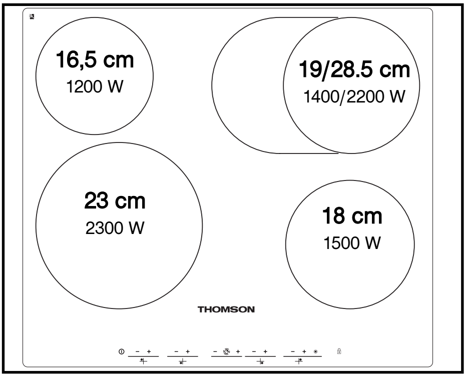


• *Branchement 400V 3 ~ - 16A*

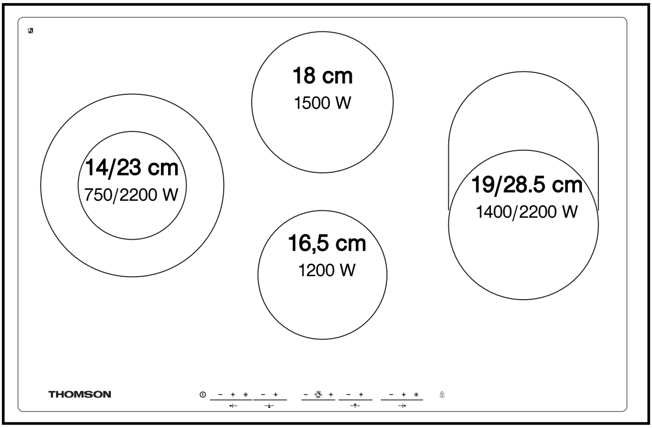


• *DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS*

CKT620



CKT820



• *RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE*

• *Les récipients*

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.
Leur fond doit être plat.
Utilisez de préférence des récipients en :
- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou “sandwich”.
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• *Utilisation*

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :
- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d’emploi d’une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :
- de cuisson d’aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• *Economie d’énergie :*

Pour finir la cuisson,mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d’énergie).
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

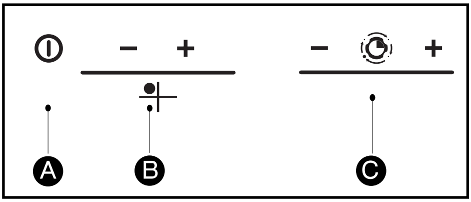
• *Régulation automatique des foyers*

Les foyers se régulent automatiquement, ilss’allument et s’éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée.Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée.
Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.
Ne pas laisser un récipient contenant de l’huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• DESCRIPTION DES COMMANDES



A Touche de marche/arrêt de la table.

B Touches de puissance - + par zone de cuisson.

C Touches de minuterie des zones de cuisson.

• MISE EN MARCHE DE LA TABLE

- Appuyez sur la touche ⏻ marche de la table.

• REGLAGE DE LA PUISSANCE

- Appuyez sur les touches - + de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour régler la puissance. Faire la même manipulation pour les autres zones de cuisson.

• ARRET DE LA TABLE

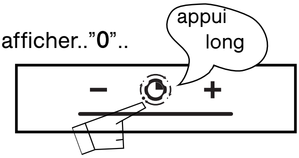
Pour arrêter un foyer, Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “**+**” et “**-**” ou sur la touche “**-**” jusqu’à **0**.
Pour stopper tous les foyers de la table utiliser la touche ⏻

• ZONE ADDITIONNELLE

La zone de cuisson additionnelle est utilisable uniquement quand la zone de chauffe principale est en marche.
Pour la mettre en marche :
- Mettre une puissance.
- Appuyez sur la touche ◉, un bip confirme votre manoeuvre, alternativement la puissance et un “**E**” s’affichent ,ajustez la puissance si nécessaire.
Pour la supprimer :
- Appuyez sur la touche ◉, un bip confirme votre manoeuvre.

• MINUTEUR INDEPENDANT

1 -Table à l’arrêt uniquement
2 - jusqu’à afficher..”**0**”..



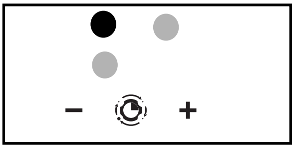
3 - Régler la durée jusqu’a 99 minutes
Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanement sur “**-**” et “**+**” de la minuterie.

Conseil

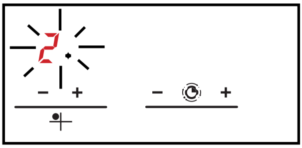
Vous ne pouvez pas vous servir du minuteur indépendant si les zones de cuisson sont en marche.

• RÉGLAGE DES MINUTERIES

Une minuterie par zone de cuisson est disponible pour régler un temps de cuisson .
Par appuis successifs sur la touche ◷ vous sélectionnez la zone de cuisson en fonctionnement où vous voulez affecter la minuterie.
Pour les modèles CKT620* une led s’affiche en surbrillance .



Pour le modèle CKT820 l’affichage de puissance et un point clignote



• Pour utiliser la minuterie :

1 - Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
2 - Réglez la puissance.
3 - Positionnez l’affichage de minuterie sur cette zone de cuisson.
4 - Réglez la durée par appui sur “**+**“ ou “**–**”.
En fin de cuisson, la zone s’éteind, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

5 - Appuyez sur la touche “**+**” ou “**-**” de minuterie pour arrêter ce bip.

• *Pour modifier les réglages de minuterie :*

1 - Positionnez l’affichage de minuterie sur la zone de cuisson à modifier.
2 - Appuyez sur les touches “**+**” ou “-” de la minuterie.

• *Pour arrêter la minuterie :*

1 - Positionnez l’affichage de minuterie sur la zone de cuisson à arrêter.
2 -Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches “**+**” et “-” de la minuterie ou sur la touche “**-**” de la minuterie jusqu’à **0**.

• *Pour mettre une autre minuterie*

Positionnez l’affichage tournant sur une autre zone. L’affichage se met en surbrillance, réglez la durée.

Attention
Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, la LED en surbrillance ou le point clignotant dans l’afficheur de puissance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.

• *UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”*

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l’arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).
Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• *Comment verrouiller ?*

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu’à ce que la led s’allume et qu’un bip confirme votre manoeuvre.

• *Table verrouillée en fonctionnement*

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .
Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s’allume, elle s’éteindra au bout de quelques secondes,
Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole et la led s’allument quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt”** . Cette affichage s’éteindra au bout de quelques secondes,

• *La table est verrouillée à l’arrêt*

La led de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.
La led s’affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n’importe quelle zone.

• *Comment déverrouiller ?*

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu’à l’extinction de la led et d’un double bip confirment votre manoeuvre .

Conseil
Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• *SECURITES EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE*

• *Auto-Stop system*

Si vous oubliez d’éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d’une fonction de sécurité **“Auto-Stop system”** qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).
En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l’affichage “**AS**”ou “**A**” dans la zone de commande et un “bip” sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d’appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l’arrêter.
Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• *PRÉSERVER VOTRE APPAREIL*

Evitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Evitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Evitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.
Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

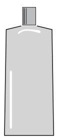
Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

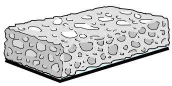
La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

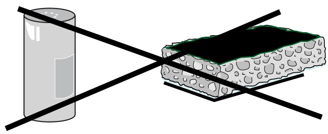
Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• *ENTRETENIR VOTRE APPAREIL*

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).


crème


éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate


poudre
éponge abrasive

• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT-IL FAIRE :*
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas, l'information ⌷ ⁊ s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	*LES CAUSES POSSIBLES :*	*QUE FAUT -IL FAIRE :*
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un – ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits – ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

⚠ Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• *VITROCERAMIQUE*

		FRIRE porter à ébullition		CUIRE/DORER reprise d'ébullition ébullition petits bouillons		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons						●			
	Potages epais							●		
POISSONS	Court-bouillon				●					
	Surgelés					●				
SAUCE	Epaisse à base de farine							●		
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)								●	
	Sauces préparées									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards						●			
	Légumes secs						●			
	Pommes de terre à l'eau						●			
	Pommes de terre rissolées					●				
	Pommes de terre sautées					●				
	Décongélation de légumes						●			
VIANDE	Viandes peu épaisses	●								
	Steaks poelés				●					
	Grillade (gril fonte)	●								
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)						●			
	Compotes							●		
	Crêpes			●						
	Crème anglaise								●	
	Chocolat fondu									●
	Confitures				●					
	Lait						●			
	Œufs sur le plat				●					
	Pâtes					●				
	Petits pots de bébé (bain marie)								●	
	Ragoûts						●			
	Riz créole					●				
	Riz au lait							●		

Dear Customer,

We are grateful that you have acquired a cooking hob from the THOMSON product range. You will also find a wide choice of ovens, microwave ovens, ventilation hoods, laundry dryers, washing machines, dishwashers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new THOMSON cooking hob.
Of course, we always wish to meet your requirements regarding our products as best we can, and our customer services are therefore at your disposal and ready to listen and answer any questions or suggestions you may have.

For all our products, as well as useful and additional information, you can also visit our website.

THOMSON

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Warning
Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

CONTENTS

• SAFETY INSTRUCTIONS

We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

• Residual heat

While an operating cooking zone is very hot, a lamp or "**H**" (depending on the models) for this zone, is lit in the indicator.

When a cooking zone is in a stop position and its temperature is high this display remains lit.

After a prolonged power cut another indicator light may appear; it will go out after any key is pressed. However, the temperature of the radiant cooking zones may remain high.

Warning

Do not touch these zones, burn risk.

Do not look for a long time at the halogen lamps in the cooking zones.

• Child safety feature

Your hob has a child safety feature which locks it when stopped or during cooking (see section: using the child safety feature).
Do not forget to unlock before using again.

Electrical danger

Ensure that the power cable of a connected electrical appliance near the hob is not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance immediately to prevent a risk of electric shock.
To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.
Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

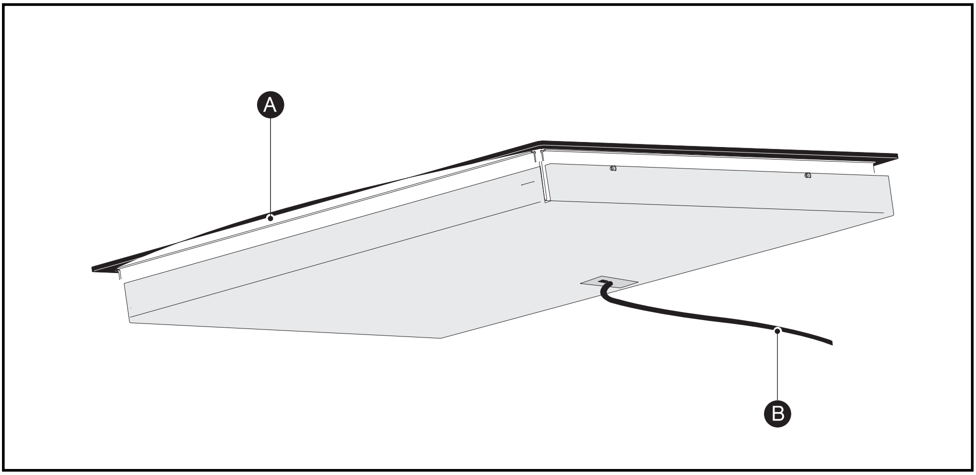
• CARE OF THE ENVIRONMENT

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

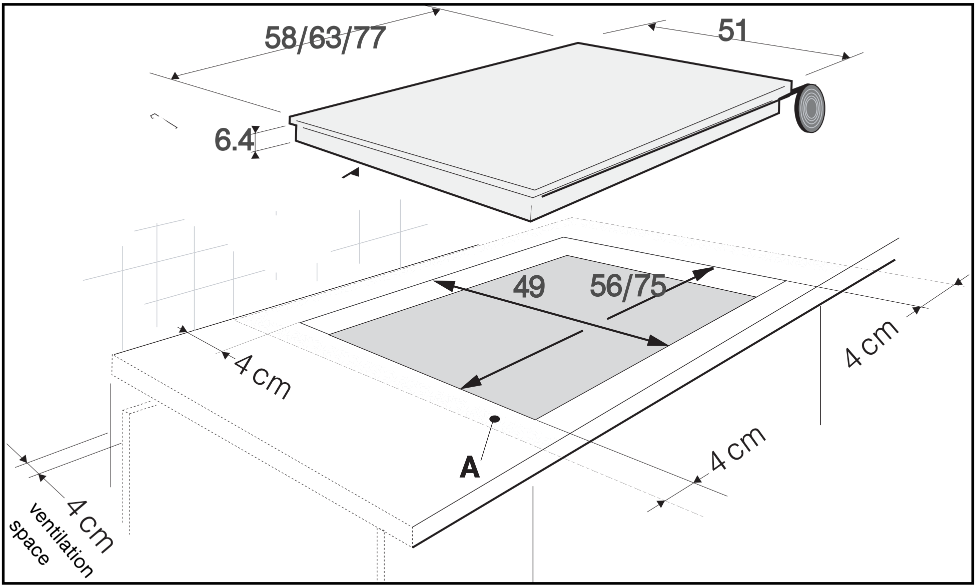
– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

• *DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE*



Ⓐ Vitroceramic glass
Ⓑ Power cord



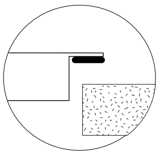
• *CHOICE OF LOCATION*

Your appliance should be positioned so that the mains switch is accessible.
The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).
The hob may be inserted directly in the worktop above the oven in the upper position. (minimum distance 10 mm)

• *BUILD-IN*

Follow the diagram above.

A joint provides the seal with the worktop.
- This joint is glued under your hob; insert the hob directly in the cut-out.
- This joint is supplied in the envelope; glue it under the hob.



• CONNECTION

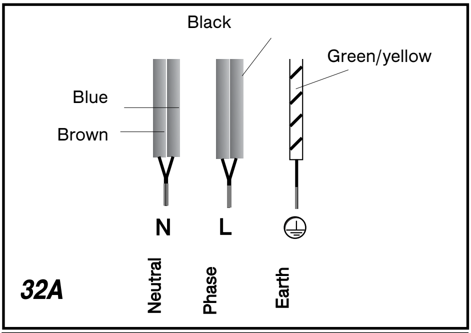
These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

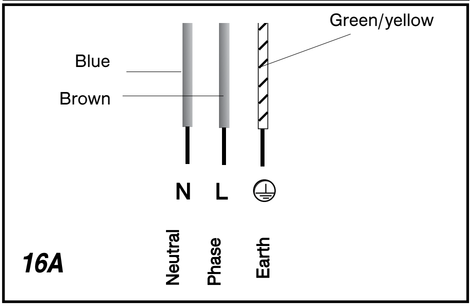
When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. Wait for approximately 30 seconds until this information disappears before using your hob (This display is normal and it is intended, if applicable, for your after-sales service. In all cases, the user of the hob should disregard it).

Warning

If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

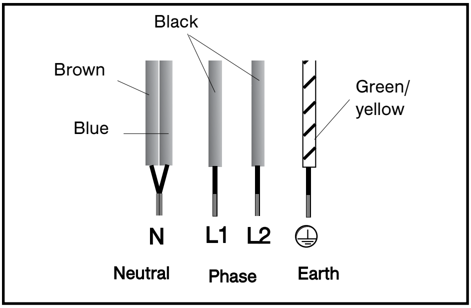
• Connection of 220-240V ~





• Connection of 400V 2N ~ - 16A

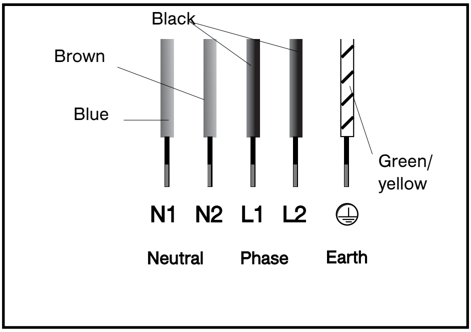
Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



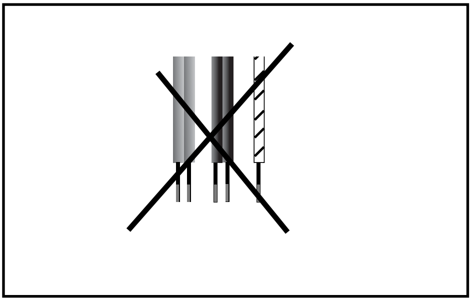
For a 400 V 2N triphase connection, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• Connection of 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separate the wires before connection.

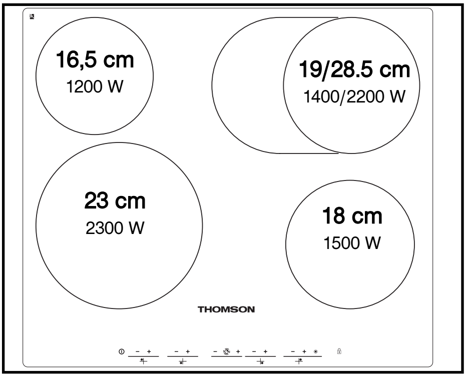


• Connection of 400V 3 ~ - 16A

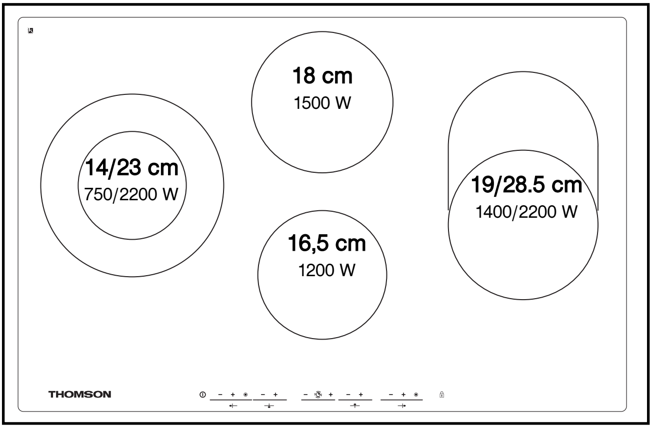


• *DESCRIPTION OF THE TOP*

CKT620



CKT820



• *COOKWARE FOR VITROCERAMICS*

• *Cookware*

It must be designed for electric cooking.
It must have flat bottoms.
Preferably use cookware made of:
- Stainless steel with a thick or "sandwich" three-metal bottom.
- Aluminium with a thick smooth bottom.
- Enamelled steel

• *Use*

A higher setting is required if:
- there are large quantities
- cooking with uncovered cookware
- a glass or ceramic pan is used.

A lower setting is required if:
- cooking food which has a tendency to burn easily (start with a lower setting - the setting can be increased if necessary).
- a spill occurs (remove the lid or remove the pan, then reduce the setting).

• *Energy saving:*

To finish the cooking, set at position 0, leaving the cookware in position to use the accumulated heat (this will save energy).
Use a lid as often as possible to reduce heat loss by evaporation.

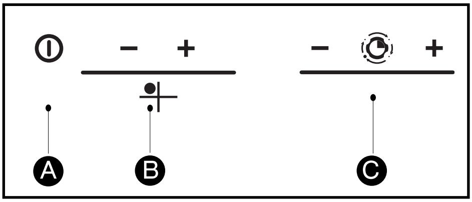
• *Automatic regulation of rings*

The rings are regulated automatically; they switch on and off to maintain the selected power level. The temperature thus remains uniform and appropriate for cooking your food.
The regulation frequency varies according to the selected power level.

Tip

Use cookware of an appropriate size. The diameter of the bottom of the cookware must be equal to or greater than the printed zone.
Do not leave empty cookware on a cooking zone.
Do not leave cookware containing hot oil or fat unsupervised on a cooking zone.

• DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



A Hob on/off key.

B Power keys - + for each cooking zone.

C Cooking zone timer keys.

• SWITCHING ON THE HOB

- Press key ⓘ, table On switch.

• ADJUSTING THE POWER LEVEL

- Press keys - + of the cooking zone you wish to use to adjust the power level. Do the same operation for the other cooking zones.

• SWITCHING HOB OFF

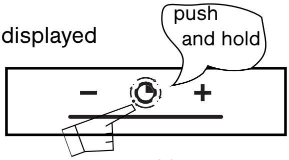
To stop a ring press simultaneously for several seconds keys "**+**" and "**-**" or key "**-**" until **0**. To stop all the rings of the hob use key ⓘ

• ADDITIONAL ZONE

The additional cooking zone can be used only when the main heating zone is in operation.
To switch it on:
When switching on:
- Setting the power level.
- Press the touch control ◉, a beep will confirm your action, alternatively the power setting and an "**E**" will be displayed, adjust the power if necessary.
To switch it off:
- Press the touch control ◉, a beep will confirm your action.

• INDEPENDENT TIMER

1 -Only available when the hob is switched off
2 -
until "**0**" is displayed

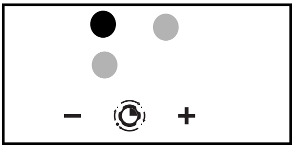


3 - Set the duration up to 99 minutes
To stop the timer, press simultaneously on "**-**" and "**+**".

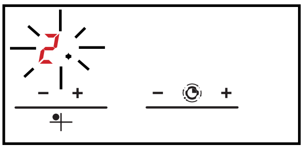
Tip
You cannot use the independent timer whilst the cooking zones are switched on.

SETTING THE TIMER

There is a timer for each cooking zone.
Use the button to select the cooking zone for which you would like to use the timer.
For the TV 622 and TV 624 models, an LED lights up.



For the TV 682 model power is indicated by a flashing light



• To use the timer:

1 - Turn on the cooking zone.
2 - Adjust the power.
3 - Select this cooking zone in the timer display.
4 - Select duration by pressing "**+**" or "**–**".
When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off, the timer shows **0** and a **beep** sounds.
5 - Press the "**+**" or "**-**" touch controls to stop this beeping.

• *Modifiying the timer settings:*

1 - Select this cooking zone in the timer display.
2 - Press the “**+**” or “-” timer touch controls.

• *To stop the timer :*

1 - Select this cooking zone in the timer display.
2 -Press the “**+**” and “-” timer touch controls simultaneously for a few seconds or the “**-**” timer touch control until **0**.

• *Setting the timer for another zone*

Select another zone in the timer display. The display lights up, set the duration.

N.B.
When several timers are functioning, the LED or flashing light in the power display indicates the zone or timer which may be modified or turned off.

• *USING THE “CHILD SAFETY” FEATURE*

Your cooking hob has a child safety feature which locks controls which are not in use (for cleaning, for example) or during cooking (to keep your settings).
For safety reasons, only the “stop” key is always active and and allows the heating zone to be switched off even if locked.

• *How do you lock it?*

Keep the locking key held down until the LED above it lights up and a beep confirms your operation.

• *Hob locked in operation*

The display of the cooking zones in operation indicates, in alternation, the power and the locking symbol .
When you press the **power** or **timer** keys of the zones in operation, the LED of the lock lights up; it will go out after a few seconds,
Only the “stop” key is always active

In the cooking zones which are not in operation, the symbol and the LED light up when you press the “**on/off”** keys.

This display disappears after a few seconds,

• *The hob is locked at stop*

The LED above the lock key is unlit. Pressing this LED for a short time causes the LED to light up.
The LED is displayed when you press an **on/off** key in any zone.

• *How do you unlock it?*

Press the lock key until the LED goes out and a double beep confirms your operation.

Tip
Remember to unlock your hob before reusing it (see section “using child safety” featutre).

• *HOB OPERATING SAFETY FUNCTIONS*

• *Auto-Stop system*

If you forget to turn off a cooking zone your cooking hob has a safety function **“Auto-Stop system”** which automatically turns off the forgotten cooking zone after a predefined time (between 1 and 10 hours, depending on the power used).
If this safety function is activated, the disconnection of the cooking zone is signalled by the display “**AS**”or “**A**” in the control zone and a beep is emitted for approximately 2 minutes.
Simply press any key of the controls to stop it.
A double beep will confirm your action.

• *CARING FOR YOUR APPLIANCE*

Avoid hard shocks from cookware:

The vitroceramic glass surface is highly resistant, but not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A “sucker” effect might damage the vitroceramic top.

Avoid rubbing cookware: in the long term this might cause damage to the decoration of the vitroceramic top.

Do not place cookware on your frame or trimmings (depending on model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

These faults, which do not prevent operation or unsuitability for use, are not covered by the guarantee.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

Do not reheat an unopened tin: it might explode.
Of course, this precaution applies to all types of cooking.

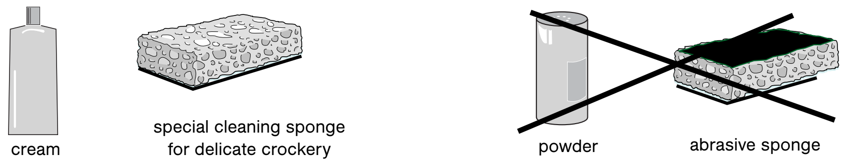
For cooking, never use aluminium foil. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.
The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

• *MAINTAINING YOUR APPLIANCE*

TYPE OF S TAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastics.	Cleaning sponges Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metal colourings. Weekly maintenance.	Special vitroceramic glass product.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.



• On first use

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT YOU SHOULD DO:
A special lamp appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse. Only one side works.	The electrical connection of your hob is incorrect.	Check that it is compliant. See section on electrical connection.

• On switching on

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT YOU SHOULD DO:
The hob does not operate and the indicator lights on the control panel do not light up.	The machine is not connected to the power source. The power source or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
the hob does not function, the information 07 is displayed.	The hob is locked	See section on using the child safety system

• Whilst in use

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT YOU SHOULD DO:
The hob has stopped operating and is beeping every 10 seconds approximately and a - or F7 is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small - or F7 is displayed.	The electronic circuits have heated.	See “Build-in” section.

⚠ Warning

In the event of breakage, crack or fissure, even minimal, of the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to prevent a risk of electric shock.
Contact the After-Sales Service Department.

• *VITROCERAMIC*

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS						●			
	THICK SOUPS							●		
FISH	COURT BOUILLON				●					
	FROZEN FOODS					●				
SAUCE	THICK, FLOUR-BASED							●		
	BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)								●	
	PREPARED SAUCES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH						●			
	DRIED BEANS						●			
	BOILED POTATOES						●			
	GOLDEN BROWN POTATOES					●				
	SAUTEED POTATOES					●				
	DEFROSTING VEGETABLES						●			
MEAT	MEAT, NOT TOO THICK	●								
	STEAKS, IN SKILLET				●					
	GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)	●								
FRYING	FROZEN FRENCH FRIES	●								
	FRESH FRENCH FRIES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)						●			
	COMPOTES							●		
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE								●	
	MELTED CHOCOLATE									●
	JAMS				●					
	MILK						●			
	EGGS, FRIED				●					
	PASTA					●				
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)								●	
	MEAT STEW						●			
	SPANISH RICE					●				
	RICE PUDDING							●		

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Sie haben soeben ein Kochfeld von THOMSON erworben, und wir danken Ihnen dafür.
Aufgrund der Erfahrungen, die wir über die Jahre hinweg haben sammeln können, haben wir ein leistungsfähiges, einfach zu benutzendes und qualitativ hochwertiges Gerät entwickelt, das Ihnen das Leben erleichtern soll. In der THOMSON Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Backöfen, Dunstabzugshauben, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Geschirrspülern und Kühl- und Gefrierschränken, die Sie mit Ihrem neuen THOMSON Kochfeld abstimmen können.
Im ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte optimal zu erfüllen, steht Ihnen unser Verbraucherservice für Fragen und Anregungen immer zur Verfügung.

THOMSON

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

Wichtig
Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit dem Betrieb vertraut machen können.

• SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

• Restwärme

Solange eine in Betrieb befindliche Kochzone heiß ist, leuchtet im Anzeigefeld eine dieser Zone entsprechende Anzeige oder „**H**“ (je nach Modell).

Wenn eine Kochzone ausgeschaltet ist und ihre Temperatur noch hoch ist, bleibt die Anzeige eingeschaltet.

Nach längerer Stromunterbrechung kann eine andere Leuchtanzeige erscheinen, die sich nach Betätigung einer beliebigen Taste ausschaltet. Jedoch kann die Temperatur der leuchtenden Kochzonen erhöht bleiben.

Achtung

Diese Zonen nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

Nicht länger direkt in Halogenlampen (modellabhängig) der Kochzonen schauen.

• Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).
Die Freigabe vor erneuter Benutzung nicht vergessen.

Elektrische Gefahr

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Schalten Sie hierzu die Sicherungen aus oder trennen Sie das Gerät vom Netz.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

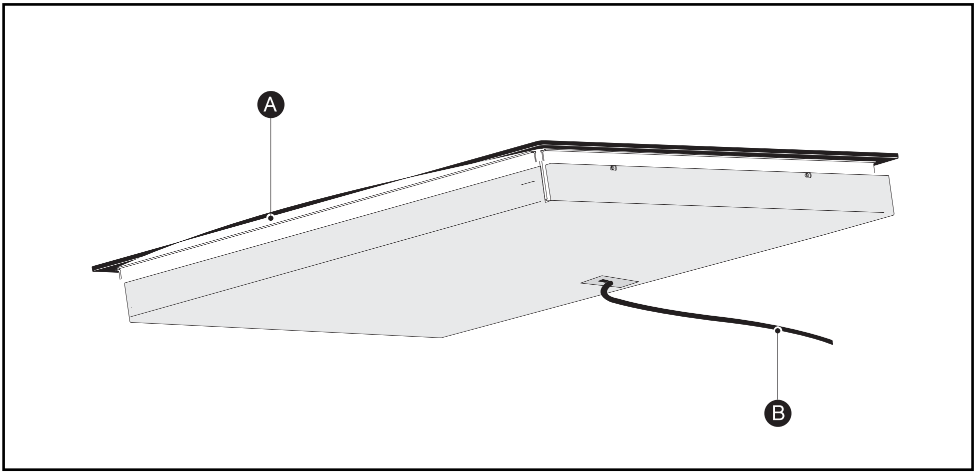
• UMWELTSCHUTZ

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

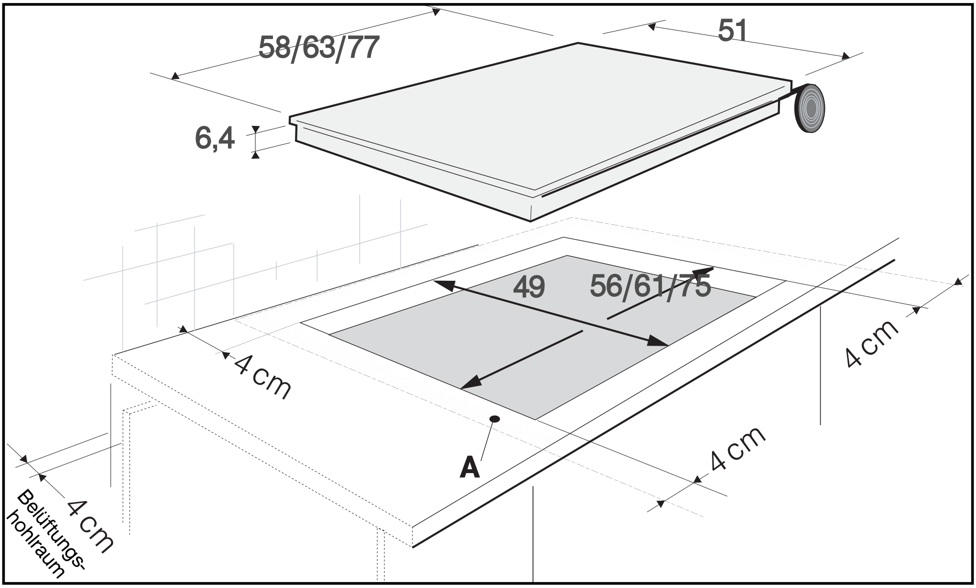
– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• *BESCHREIBUNG DES GERÄTES*



A Glaskeramisches Glas

B Stromkabel



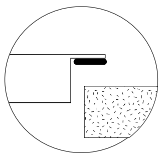
• WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES

Das Gerät muss so platziert werden, dass der Stecker in der Steckdose zugänglich bleibt.
Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).
Das Kochfeld kann direkt in die Arbeitsfläche oberhalb des Backofens eingebaut werden. (Mindestabstand 10 mm)

• EINBAU

Beachten Sie beim Einbau oben abgebildete Skizze.

Um einen dichten Abschluss des Kochfelds mit der Arbeitsfläche zu gewährleisten, kleben Sie entlang der aufliegenden Kanten des Geräts die Schaumdichtung auf, die zum Lieferumfang Ihres Geräts gehört.



• ANSCHLUSS

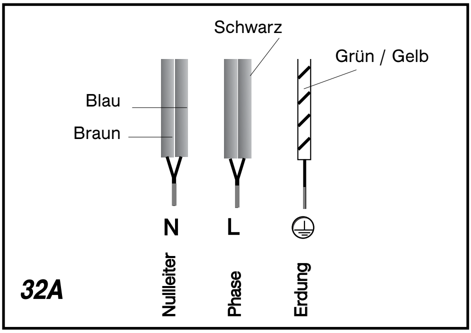
Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.

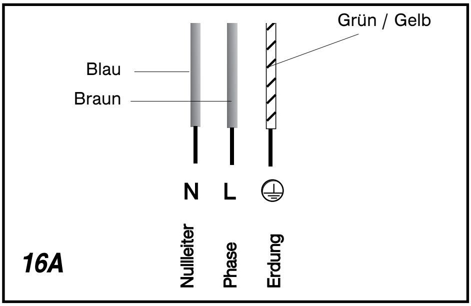
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall berücksichtigen.)

Achtung

Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

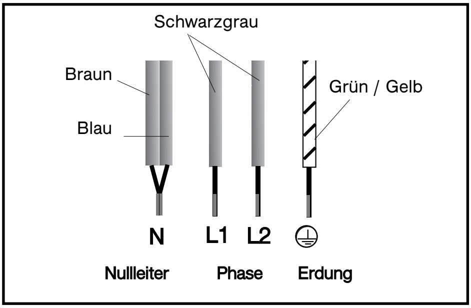
• *Anschluss 220-240V ~*





• *Anschluss 400V 2N ~ - 16A*

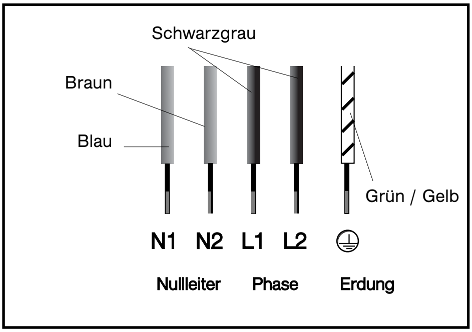
Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



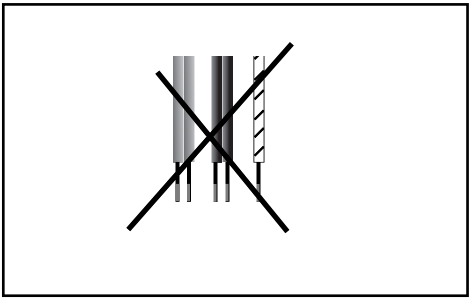
Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 2N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nullleiter richtig angeschlossen ist.

• *Anschluss 2 x 230 V 2L+2N ~ - 16 A*

Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.

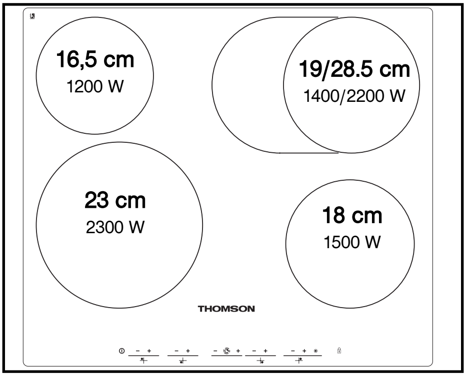


• *Anschluss 400 V 3 ~ - 16A*

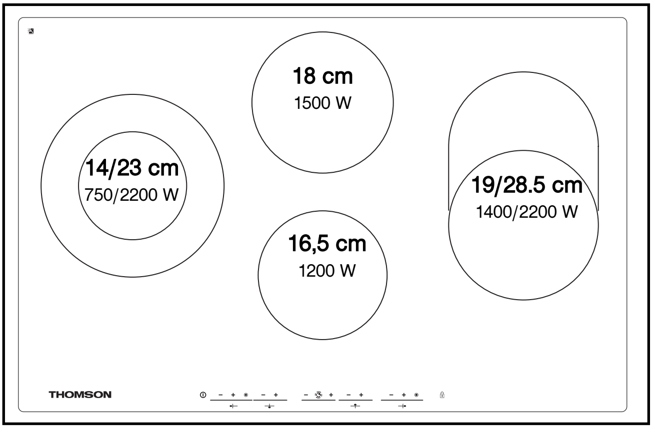


• *BESCHREIBUNG DER OBERSEITE*

CKT620



CKT820



• *KOCHGESCHIRRE FÜR GLASKERAMIK*

• *Das Kochgeschirr*

Es muss für das Kochen mit Strom konzipiert sein.
Der Boden muss eben sein.
Am besten Kochgeschirre aus folgenden Werkstoffen benutzen:
- Edelstahl mit dickem Dreimetallboden oder „Sandwichboden".
- Aluminium: Mit dickem glatten Boden.
- Emaillierter Stahl

• *Anwendung*

Eine höhere Einstellung ist erforderlich bei:
- großen Mengen
- Kochvorgängen mit einem Kochgeschirr ohne Deckel
- Benutzung eines Kochtopfes aus Glas oder Keramik.

Eine niedrigere Einstellung ist erforderlich bei:
- Kochen von Speisen, die leicht anbrennen (mit niedriger Einstellung beginnen, sie kann bei Bedarf erhöht werden).
- Überlaufen (den Deckel abnehmen oder den Kochtopf entfernen, dann die Einstellung verringern).

• *Energieeinsparung*

Zum Abschluss des Kochvorgangs auf Position 0 stellen und dabei das Kochgeschirr stehen lassen, damit die angesammelte Hitze genutzt wird. (Sie sparen somit Energie).
Den Deckel so oft wie möglich aufsetzen, um Wärmeverluste durch Verdunstung zu verringern.

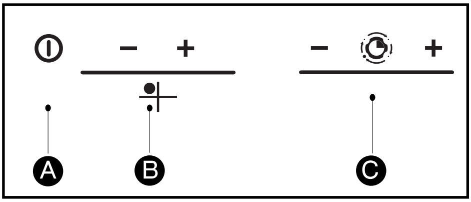
• *Automatische Regelung der Kochzonen*

Die Kochzonen regeln sich automatisch, sie leuchten auf und verlöschen, um die gewählte Leistung konstant zu halten. Somit bleibt die Temperatur homogen und dem Garen der Nahrungsmittel angepasst.
Die Häufigkeit des Aufleuchtens ist je nach gewählter Leistung unterschiedlich.

Empfehlung

Ein Kochgeschirr in angemessener Größe benutzen. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muss gleich groß oder größer als die Kochzone sein.
Kein leeres Kochgeschirr auf einer Kochzone stehen lassen.
Kein Kochgeschirr mit heißem Öl oder Fett unbeaufsichtigt auf einer Kochzone stehen lassen.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENVORRICHTUNGEN



A Ein-/Aus-Taste des Kochfeldes.

B Leistungstasten - + pro Kochzone.

C Tasten des Kurzzeitweckers der Kochzonen.

• EINSCHALTUNG DES KOCHFELDES

- Taste ⏻ Ein des Kochfeldes drücken.

• LEISTUNGSEINSTELLUNG

- Auf die Tasten - + der Kochzone drücken, für die die Leistung eingestellt werden soll. Vorgang für die anderen Kochzonen wiederholen.

• AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

Zur Ausschaltung einer Kochzone mehrere Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten „**+**" und „**-**" oder auf die Taste „**-**" drücken, bis **0** erscheint.
Über die Taste ⏻ alle Kochzonen des Kochfeldes ausschalten.

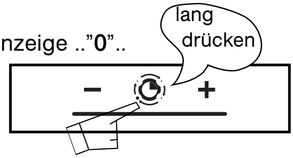
• SEITLICH ERWEITERTE KOCHZONE

Die zusätzliche Kochzone kann nur verwendet werden, wenn der Hauptwärmungsbereich in Betrieb ist.
Zur Inbetriebnahme:
- Kochzone einschalten.
- Auf Taste ◉ drücken, ein Signalton bestätigt den Vorgang, oder in der Anzeige werden Leistungsstufe und ein "E3 angezeigt. Falls erforderlich, regeln Sie die Leistung nach.

Die seitliche Erweiterung auszuschalten :
- Taste ◉ drücken, ein Signalton bestätigt den Vorgang.

• UNABHÄNGIGER KURZZEITWECKER

1 - Funktioniert nur bei ausgeschaltetem Kochfeld
2 -
bis zur Anzeige ..”**0**”..



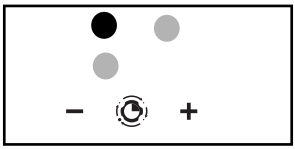
3 - Dauer von bis zu 99 Minuten einstellen.
Den Kurzzeitwecker durch gleichzeitiges Drücken von „**-**" und „**+**" ausschalten.

Hinweis

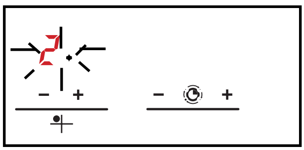
Der unabhängige Kurzzeitwecker kann nicht bei eingeschalteten Kochfeldern benutzt werden.

• EINSTELLUNG DER KURZZEITWECKER

Zur Einstellung der Garzeit steht für jede Kochzone ein Kurzzeitwecker zur Verfügung.
Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste ◎ wird die Kochzone ausgewählt, der der Kurzzeitwecker zugeordnet werden soll.
Bei den Modellen CKT620* leuchtet eine Kontrollleuchte auf.



Beim Modell CKT820* I blinken die Leistungsanzeige und ein Punkt



• Benutzung des Kurzzeitweckers:

1 - Kochzone einschalten
2 - Leistung einstellen.
3 - Die Anzeige des Kurzzeitweckers auf diese Kochzone einstellen.
4 - Zeit über Druck auf „**+**" oder „**–**" einstellen.
Am Ende der Kochzeit schaltet die Kochzone sich aus, der Kurzzeitwecker zeigt **0** an und ein **Signalton** ertönt.

5 - Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie auf die Taste „**+**“ oder „**-**“ des Kurzzeitweckers.

•*Änderung der Einstellungen des Kurzzeitweckers:*

1 - Die Anzeige des Kurzzeitweckers auf die zu ändernde Kochzone einstellen.
2 - Die Tasten „**+**“ oder „-“ des Kurzzeitweckers drücken.

•*Ausschalten des Kurzzeitweckers:*

1 - Die Anzeige des Kurzzeitweckers auf die gewünschte Kochzone einstellen.
2 - Einige Sekunden gleichzeitig die Tasten „**+**“ und „-“ des Kurzzeitweckers oder die Taste „**-**“ des Kurzzeitweckers bis **0** drücken.

•*Einschalten eines anderen Kurzzeitweckers*

Drehschalter auf ein anderes Kochfeld drehen. Die Anzeige leuchtet stark auf, die Dauer einstellen.

Achtung

Wenn mehrere Kurzzeitwecker in Betrieb sind, zeigt die Kontrollleuchte oder der blinkende Punkt in der Leistungsanzeige das Kochfeld an, für das der Kurzzeitwecker geändert oder ausgeschaltet werden kann.

• *NUTZUNG DER „KINDERSICHERUNG“*

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt.
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt die auch die Abschaltung verriegelter Kochzonen zu.

•*Verriegelung*

Verriegelungstaste drücken, bis die Kontrollleuchte aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

•*Verriegelung des Kochfelds während des Betriebs*

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol.
Wenn Sie auf die Tasten **Leistung** oder **Kurzzeitwecker** der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die Kontrollleuchte der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden,
Lediglich die "Aus"-Taste ist immer aktiviert.

Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten bei Drücken der Tasten „**Ein/Aus**“ das Symbol und die Tasten.
Nach einigen Sekunden verlöscht die Anzeige,

•*Das Kochfeld ist im ausgeschalteten Zustand verriegelt*

Die über der Taste liegende Kontrollleuchte für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Impuls auf diese Taste leuchtet die Kontrollleuchte.
Die Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn Sie die **Ein/Aus** Taste einer der Kochzonen betätigen.

•*Entriegelung*

Die Verriegelungstaste drücken bis die Kontrollleuchte erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

Empfehlung

Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfeldes denken (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung“).

• *SICHERUNGEN BEI BETRIEB DES KOCHFELDES*

•*Auto-Stopp System*

Das Kochfeld ist mit einem „**Auto-Stopp System**“ ausgerüstet, das eine Kochzone nach einer voreingestellten Zeit automatisch abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden), wenn vergessen wurde, sie auszuschalten.
Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige „**AS**“ oder „**A**“ im Bedienfeld und einen Signalton über etwa 2 Minuten angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.
Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

• *ERHALTUNG DES GERÄTES*

. Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:
Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

. Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.
. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.
. Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.
. Behälter mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.
Derartige Beschädigungen schränken die Verwendbarkeit des Geräts nicht ein und sind kein Sachmangel. Sie sind von der Garantie ausgeschlossen.

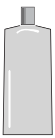
. Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.
. Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

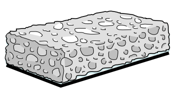
. Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

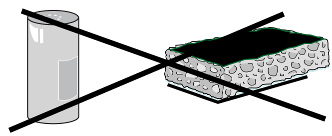
. Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).
. Keinen Dampfreiniger benutzen. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• *PFLEGE DES GERÄTES*

VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENS WEISE
Leicht	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißen Alkoholessig.	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege.	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.


Creme


Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr


Pulver Scheuerschwamm

• *Bei der Inbetriebnahme*

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts.
Die Anlage schaltet sich aus.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Es funktioniert nur eine Seite.		

• *Bei Einschaltung*

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung 0 7 wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt.	Siehe Kapitel Nutzung der Kindersicherung.

• *Während der Benutzung*

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein - oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner - oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.

Achtung

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss des glaskeramischen Glases das Gerät sofort vom Netz trennen, um elektrische Schläge zu verhindern.
Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• GLASKERAMIK

		FRITTIEREN / BRATEN zum Kochen bringen		KOCHEN/BRAUNEN erneut zum Aufkochen kleiner Brühen		GAREN/KÖCHELN			WARM HALTEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühe						●			
	Dicke Suppen							●		
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe				●					
	Gefriergut					●				
SOSSEN	Dicke Saucen auf Mehlschwitzenbasis							●		
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Hollandaise)								●	
	Zubereitete Soßen									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat						●			
	Trockengemüse						●			
	Gekochte Kartoffeln						●			
	Bratkartoffeln					●				
	Auftauen von Gemüse						●			
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch	●								
	gebratenes Steak				●					
	Grillgut (Gusseisengrill)	●								
FRITTIERGUT	Tiefgekühlte Pommes frites	●								
	frische Pommes frites	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald ein leichtes Zischen ertönt)						●			
	Kompott							●		
	Pfannkuchen			●						
	Geschmolzene Schokolade									●
	Marmelade				●					
	Milch						●			
	Spiegeleier				●					
	Nudeln					●				
	Babygläschen (Wasserbad)							●		
	Ragout						●			
	Kreolischer Reis					●				
	Milchreis							●		

FagorBrandt SAS, - Pächter - Kapitalgesellschaft in vereinfachter Form, Firmenkapital 20 000 000 Euro Handels- und Gesellschaftsregister Nanterre 440 303 196

99645121 12/07